Друг дома (кулинария)

Алекс Кокурин

SHOUT
SHARE
IT

- Кокурин Алекс

Кокурин Алекс
Друг дома (кулинария)

Кокурин Алекс
Друг дома
(кулинария)
Свинина по-краковски

Это горячее блюдо. Для его приготовления вам нужно 150 г свиной корейки, ломтик белого хлеба, 20 г ветчины, 80 г помидоров, сливочное масло, зелень. Свиную корейку освободите от костей и срежьте лишнее сало. Разрежьте на два кусочка, посыпьте солью, перцем и обжарьте на раскаленной сковороде с двух сторон. Далее возьмите ломтик хлеба, обрежьте корку и обжарьте на сливочном масле с двух сторон. На него положите 20 г ветчины, затем обжаренную свинину. Обжарьте два кружочка помидоров и положите на свинину. Посыпьте зеленью. К гарниром: картофель фри, столу это блюдо подается с капуста, фрукты.

Котлета по-гданьски

Для этого горячего блюда вам нужно около 100 г филе курицы, 10 г сливочного масла, 20 г яблок, 1 яйцо и мука. Возьмите филе на косточке, очистите его от пленок, подрежьте ножом, разверните, подрубите сухожилия. В середину выложите подготовленный фарш припущенные яблоки, нарезанные соломкой, смешанные с сливочным маслом. Аккуратно заверните, чтобы фарш не вываливался, и панируйте в муке. Затем в сырое яйцо добавьте немного воды и размешайте. Опустите в него котлету. Далее панируйте в хлебной крошке. Обжарьте с двух сторон в полуфритюре, то есть котлета должна быть в масле где-то наполовину. Котлеты до готовности доводят в духовке. Для красоты и удобства на косточку можно надеть бумажную папильотку. На гарнир подают картофель фри, капусту, зеленый горошек, фрукты, а украсить можно по своему вкусу.

Салат "Варшава"

Для салата вам необходимо 10г отварного картофеля, 15 г яблок, 20 г зеленого горошка, 25 г майонеза, вареное яйцо, 15 г свежих огурцов, 15 г свежих помидоров, 40 г любой рыбы горячего копчения. Картофель и яблоки нарежьте кубиками, добавьте горошек и заправьте майонезом. Выложите в салатник горкой и украсьте ломтиками рыбы. Сверху еще раз залейте майонезом. Можно украсить салат яйцом, огурцами и помидорами.

Ветчина с яйцом по-польски

Для этой закуски вам потребуется 25 отварного картофеля, 25 г моркови, 25 г майонеза, 30 г ветчины, одно яйцо, 15 г помидоров, 15 г огурцов, зелень. Подготавливаем овощной гарнир. Нарежьте овощи и выложите их в лоток. Ломтиками нарежьте ветчину и уложите ее на овощи. Залейте майонезом. Сверху посыпьте тертым яйцом. Украсьте помидорами, огурцами и зеленью.

Ассорти мясное по-польски

Это холодная закуска. Для ее приготовления требуется 25 г говяжьего языка, 25 г схаба, 25 г ветчины, 25 г сырокопченого мяса, зелень, овощи. Говяжий язык отвариваете. В это время готовите схаб. Схаб - это особым образом приготовленная свиная корейка. На 1 кг схаба идет 1 кг 300 г корейки без костей, 300 г чернослива с косточкой. Чернослив отварите и выньте косточки. Мякотью нафаршируйте корейку. Запеките свинину в духовке - приблизительно полчаса, до готовности (сок должен быть белым). Для порции нарежьте по 25 г схаба, ветчины и сырокопченого мяса. Красиво выложите на порционные блюда и украсьте свежими овощами и зеленью. Отдельно в соуснике можно подать хрен.

Салат пикантный

Для этого салата вам необходимо 85 г очищенного сладкого перца, 50 г отваренных шампиньонов, 35 г репчатого лука, 25 г майонеза, овощи, зелень, фрукты. Перец нарежьте соломкой, грибы - ломтиками, мелко - лук. Все это обжарьте на сковороде. Слегка охладите и заправьте майонезом. Украсить можно по вкусу. Для этого подойдут и овощи, и фрукты.

конфеты в домашних условиях

Итак, вам нужно: 3 стакана сахара, стакан воды, столовая ложка 9-процентного уксуса. Все смешайте, поставьте на огонь. Постоянно помешивая, доведите до кипения и кипятите 7-8, минут на небольшом огне. Постоянно мешайте ложкой. Затем снимите кастрюльку, поставьте ее в миску с холодной водой и остужайте, помешивая. Когда смесь будет теплой, выложите ее на стол и некоторое время вымешивайте руками. Затем скатайте колбаской и порежьте ножом или ножницами. Сложите в полиэтиленовый мешочек и уберите в холодильник. Вместо воды можно использовать любой сок. По желанию можно добавить пищевой краситель.

Торт "ПОЦЕЛУЙ"

Вам потребуется 500 г масла или 200 г маргарина. Взбейте его со стаканом сахара, после этого положите 7 желтков, соль и муку, чтобы тесто было крутое. На противень положите кальку и

на нее тесто. Смажьте вареньем (желательно из белой черешни), обсыпьте орехами (150 г), а сверху положите бизе из 7 белков, взбитых с 1,5 стакана сахара. Выпекать такой торт нужно 1 час 20 минут на маленьком огне.

Торт "Улыбка негритянки"

Для первого коржа разотрите 2 яйца со стаканом сахара, добавьте банку сметаны, чайную ложку соды, ванилин, 5 капель лимонного сока и стакан муки. Для второго коржа все то же самое, только добавьте 2 чайные ложки какао, в третий - 2 чайные ложки растворимого кофе. Все коржи выпекайте на среднем огне. Для крема стакан сахара взбейте с 200 г масла. Добавьте банку сметаны, 1,5 стакана измельченных в мясорубке орехов. Смажьте коржи кремом, украсьте по своему вкусу.

Торт "Поль Робсон"

Потребуется: бутылка кефира, 2 стакана сахара, щепотка соли, 2 чайные ложки гашеной соды, 2 столовые ложки топленого масла, 0,5 стакана какао, 2 стакана муки. Все это размешайте. Взбейте 4 яйца со стаканом сахара. Эту массу влейте в тесто и все осторожно перемешайте. Разделите на три части и испеките три коржа. Каждый корж нужно пропитать ликером или коньяком, разделив на две части. Для крема необходимо 250 г сливочного масла, стакан молока, стакан сахара, 3 чайные ложки крахмала. Молоко вскипятите, добавьте сахар и растворенный крахмал. Когда крем достаточно остынет, вбейте 250 г масла. Соедините коржи кремом. Украсьте по вкусу.

торт из капустных листьев

Не забудьте только готовый капустный торт сверху посыпать зеленью петрушки, а то гости могут принять его за десерт... Для приготовления капустного торта возьмите 3 яйца, стакан кефира, муку (в расчете приготовить жидкое тесто, как для оладьев), соль по вкусу, капусту (верхние листья большого кочана), баночку майонеза, чеснок, пучок петрушки. Первый этап. Яйца размешайте с кефиром (можно взять кислое молоко или простоквашу), всыпьте неполный стакан муки и замесите жидкое тесто. Второе. Отберите верхние большие листья капусты и пропарьте их. Грубые части листьев отбейте молоточком. Дайте им остыть. Затем на подсолнечном масле (но лучше на кукурузном или оливковом) обжарьте каждый капустный лист с двух сторон, предварительно окунув в тесто, до красивой румяной корочки. Третий этап.Очистите одну среднюю головку чеснока, измельчите с помощью чеснокодавки и смешайте с майонезом. Отдельно мелко нарежьте петрушку. Четвертое. Обжаренные в тесте капустные листы (коржи) сложите стопочкой, смазав майонезом счесноком и пересыпав зеленью. Пятое. Выбрав

тарелку меньшего размера, накройте ею торт и очень острым ножом аккуратно обрежьте края. Верх торта, его края украсьте оставшимися майонезом и зеленью. Подавайте к столу хорошо охлажденным.

Курица в кокосовом соусе

Для этого блюда понадобятся курица, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки кокосовой стружки (сейчас продается везде) и соль по вкусу. Курицу разрежьте на куски и проварите в небольшом количестве воды до готовности. Затем добавьте спассерованную муку и соль, после этого - кокосовую стружку. Накройте крышкой и дайте покипеть 3-5 минут. Блюдо готово. Имеет неповторимый вкус. Обычно курицу подают с рисом.

Яблоки фаршированные бараниной

На 1 порцию нужно: 70 г баранины, 2 крупных яблока, 2 чайные ложки масла, небольшая луковица, по пол чайной ложки сахара и уксуса, соль и перец по вкусу. Из яблок удалите сердцевину. Баранину пропустите через мясорубку вместе с луком, посолите, обжарьте на масле, поперчите, добавьте немного воды, сахара, уксуса и тушите до готовности. Яблоки начините фаршем, положите в кастрюлю, залейте бульоном, чтобы он покрывал яблоки, и проварите. Готовые яблоки выложите на тарелку, посыпьте жареным луком.

Жульен из грибов

Это старинный рецепт очень вкусного блюда. Лучше всего подойдут свежие белые грибы или сушеные, можно обойтись и 500 г шампиньонов. Еще потребуется стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, столовая ложка муки, соль, уксус. Грибы порежьте соломкой, ошпарьте горячей водой с уксусом. Обжарьте на масле до мягкости. Поджарьте без масла муку и добавьте в нее грибы, все перемешайте и выложите в плоскую посуду. Взбитые яйца и соль смешайте со сметаной и залейте грибы. Запекайте в духовке.

Куриные котлеты с орехами

Возьмите мясо одной курицы, 0,5 батона белого хлеба, немного молока, одно яйцо, соль, стакан грецких орехов, 100 г сливочного масла. Пропустите мясо через мясорубку. Добавьте к фаршу вымоченный в молоке хлеб и еще раз пропустите через мясорубку. Посолите, добавьте яйцо. Полученный фарш взбейте миксером, после чего дайте постоять 30 минут. Очищенные грецкие орехи и сливочное масло пропустите через мясорубку. Из ореховой массы сформируйте шарики, облепите их мясным фаршем и обваляйте в сухарях. Жарьте на сливочном масле.

Домашнее шампанское

На 3-литровую банку понадобится килограмм сахара, 200 г

изюма,-кипяченая вода. Все всыпьте в банку и залейте холодной кипяченой водой. Настаивайте 20 дней. Затем процедите и разлейте по бутылкам. Поставьте еще на 30 дней. Для крепости можно добавить немного спирта или водки.

Домашний ликер

Возьмите банку сгущенного молока, 75 г спирта, добавьте одно яйцо и 2-3 спелых банана. Смесь взбейте миксером, вылейте в графин и остудите. Вместо бананов можно положить 1-3 чайные ложки растворимого кофе. Получается очень вкусно. Ни за что не отличить от настоящего ликера.

Шашлык "Лагуна"

Осетрина, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской морской креветки маринуются в лимонном соке, в который добавлены белое вино и зелень. Затем панируются в муке, перемешиваются с паприкой, одеваются на шпажки в следующем порядке: рыба, гребешок, креветка. И жарятся на гриле до готовности. На гарнир лучше всего подавать отварной рис с овощами, обжаренными с томатным соусом, мидии в ракушках, креветки, оливки. Для приготовления одной порции вам понадобится 80 г рыбы, 60 г мяса морского гребешка, 60 г мякоти хвоста гигантской морской креветки (можно также использовать мясо рака), 40 г сладкого перца, 30 г риса, 10 г мидий в ракушках, 15 г креветок, 30-40 г белого вина, зелень.

Котлеты из мяса кабана

Предварительно отваренные грибы обжарьте с сыром. Затем пропустите мясо через мясорубку и добавьте в фарш немного сливок для мягкости. Сформированные котлеты нафаршируйте грибами, обваляйте в сухарях и жарьте до готовности. На гарнир подают фаршированные помидоры. Приготовить их очень просто ложкой удалите сердцевину, наполните обжаренными грибами, залейте сливочным соусом и посыпьте тертым сыром. Вместе с помидорами на гарнир можно предложить салат, капусту-брокколи, кукурузу, маслины, перец. Для приготовления порции вам понадобятся 160 г мяса кабана, 50 г свежих шампиньонов, 20 г сыра, 20 г сливок, соль, перец по вкусу.

БОРЩ МЯСНОЙ

Рецептов существует множество, но я готовлю так, как меня научила мама. Прежде всего следует сварить бульон из любого мяса или птицы. Если крутые бульоны вам не рекомендует врач, слейте первый бульон после того, как он минут пять прокипит, залейте мясо еще раз водой и варите 1 до готовности. Когда бульон сварится, положите в кипящую воду 5-6 средних картофелин (из расчета на 3 литра бульона), нарезав их не очень крупными кубиками. Когда закипит картофель, бросайте в

кастрюлю овощи: нарезанные соломкой одну морковь и одну маленькую свеклу (или треть крупной свеклы). Пока все варится, приготовьте закраску, ведь борщ должен быть красным.

Столовую ложку с горкой томатной пасты с щепоткой сахара и соли поджарьте на сковородке до чуть темного цвета (без жира и масла!), добавьте в массу бульон, чтобы томат растворился, размешайте и вылейте в кастрюлю. Пока борщ кипит, режем капусту - маленький или половину болйиого кочана опускать капусту в борщ желательно постепенно. Как только капуста закипит, бросьте зелень - петрушку, укроп. Потом добавьте специально приготовленную заправку из красного болгарского перца с чесноком, она придает борщу неповторимый аромат. Как только капуста и зелень покипят - 1-2 минуты, не больше! выключите огонь. Если варить капусту дольше, она переварится и будет мягкой, а не хрустящей. Борщ накройте крышкой, пусть он 15-20 минут настоится. И - подавайте к столу. Пока борщ настаивается, сделайте второе блюдо. Оно экономно и быстро: макароны по-флотски. Мясо из бульона пропустите через мясорубку и притушите на растительном или сливочном масле с мелко нарезанной большой луковицей. Мясо и лук соедините с отварными макаронами - второе блюдо готово.

БОРЩ ПОСТНЫЙ

Если мяса нет, а борща хочется, можно сварить постный борщ. Замочите на ночь или хотя бы часа на два фасоль, сварите ее почти до готовности, слейте воду и залейте фасоль чистой теплой водой. Когда закипит, добавьте картофель. Морковь со свеклой потушите на растительном масле и опустите в кипящие фасоль и картошку. Как и в первом рецепте, добавьте томатную пасту и капусту и 2-3 столовые ложки растительного масла. Как прокипит, выключайте борщ, накройте крышкой и пусть настаивается 20-30 минут, и подавайте к обеду. Этот борщ можно есть не подогревая.

Борщ зеленый

Мой рецепт этого борща таков. Сварите мясной бульон. Добавьте нарезанный кубиками картофель и нашинкованную соломкой морковь. Когда овощи сварятся, опустите в бульон крупно нарезанный щавель(1 -2 пучка), пучок зеленого лука, укроп, петрушку. Как только это все закипит, мгновенно выключайте. Не нужно долго варить щавель и зелень, потому что борщ будет кислым и витамины к тому же "улетят". Не добавляйте и томат, он резко изменит вкус и окрасит борщ в красный цвет, а какой же это тогда зеленый борщ? Перед подачей сварите вкрутую 1-2 яйца, опустите в холодную воду, очистите. Порежьте яйцо в тарелке и налейте сверху борщ. Добавьте

столовую ложку сметаны и - приятного аппетита!

Тушеные гусь или утка

Напоследок хочу поделиться еще одним советом. Если вы нечаянно купили старого и жесткого гуся или утку, не расстраивайтесь. Порежьте гуся на крупные куски и сложите в чугунную сковороду или гусятницу. Не забудьте до того нашпиговать кусочки чесноком, посыпать солью и перцем. Прямо в посуде залейте кусочки гуся литром молока и тушите, пока молоко не выпарится, а гусь не станет мягким. При тушении можно добавлять чернослив или курагу.

ПЕЧЕНЬ В КРАСНОМ ВИНЕ

На килограмм печени вам потребуется три четверти стакана винного уксуса, 2 столовые ложки сухого красного вина, зубчик чеснока, лавровый лист, чайная ложка соли, 200 г шпига или копченой грудинки. В стеклянной посуде смешайте уксус, вино, измельченный чеснок. Добавьте лавровый лист, немного соли. Печень порежьте небольшими кусочками и положите в маринад на два часа. В сковородку с разогретым растительным маслом положите кусочки шпига и обжарьте их с двух сторон до золотистого цвета. Выньте шпиг и обсушите его бумажной салфеткой. В оставшийся горячий жир выложите куски маринованной печени и обжаривайте их - по 2 минуты каждую сторону. Готовую печень выложите на подогретое блюдо. Маринад вылейте в сковородку, где готовилась печень, и кипятите его на сильном огне, пока он не уполовинится. Если понадобится, добавьте соль и перец по вкусу. Вокруг печени разложите поджаренный шпиг и залейте соусом. Украсьте блюдо зеленью и подавайте на стол с жареным картофелем.

БАКЛАЖАНЫ "ЖАР-ПТИЦА"

Промытые баклажаны нарежьте в длину на дольки в палец толщиной. Разрезайте не до конца, чтобы у черенка дольки оставались неразделенными. В разрезах посыпьте баклажаны солью, положите их в дуршлаг и через полчаса промойте холодной водой. Снимите кожицу с помидоров и нарежьте их кружочками. Дольками порежьте чеснок. 200 г сыра порежьте тонкими ломтиками. По очереди вкладывайте в баклажаны помидоры и сыр. Дольки чеснока воткните в мякоть баклажана. Приготовленные таким образом баклажаны полейте двумя столовыми ложками растительного масла, уложите на противень и запекайте в духовке примерно час, прикрыв пергаментом.

Варенье из зеленых помидоров

У незрелых помидоров обрежьте плодоножки вместе с частью мякоти, удалите часть семян. Проварите помидоры в трех водах, чтобы не горчили. Причем после каждой варки тщательно

споласкивайте каждый помидор. Кожица должна сморщиться, стать мягкой, податливой, и она легко снимется ножом. После этого помидоры без кожицы варите в сахарном сиропе до загустения, поставьте на ночь охладиться и разлейте по банкам. На 60-70 мелких помидоров необходимо 1 кг сахара и литр воды.

Варенье из ревеня

Очистите черешки ревеня от кожицы, нарежьте кусочками по 2 см, промойте и варите в кипящей воде 1 минуту. Затем охладите, откиньте на дуршлаг и переложите в посуду с горячим сахарным сиропом. Прокипятите в течение 1 -2 минут и снимите с огня. Через 10-12 часов варите до готовности. На 1 кг очищенных черешков ревеня требуется 1,5 кг сахара, можно добавить щепотку ванили, корицы, лимонной кислоты или тертой лимонной цедры. По вкусу варенье напоминает сливовое.

ПЕРСИКИ

100 г сахара смешайте с двумя желтками и одним белком. Взбейте 100 г сливочного масла и 2 столовые ложки сметаны, добавляя соду на кончике ножа. Соедините обе эти смеси и добавьте 300 г муки. Если тесто получилось слишком жидкое, добавьте еще немного муки - граммов 100, не больше. Тесто раскатайте и слепите из него 20 шариков овальной формы. Выложите на противень, смазанный маргарином, и выпекайте в духовке при температуре 150 градусов. Тем временем приготовьте крем. Взбейте 200 г масла и 100 г сгущенного молока. Готовые шарики разрежьте пополам и промажьте кремом. Поставьте в холодильник на пару часов. Затем покрасьте шарики морковным соком, а бочка - свекольным и обваляйте в сахаре.

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

Вам потребуется яйцо, 240 г творога, столовая ложка сахара, соль, сода, 5 столовых ложек муки. Яблоки и сахарный песок для начинки. Разотрите яйцо с сахарным песком и солью. Добавьте творог, соду, гашенную уксусом, муку. Замесите тесто. Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте и смешайте с сахаром. Тесто разделите на небольшие кусочки, раскатайте. В центр положите яблочную начинку и слепите небольшие шарики. Жарьте их во фритюре. Готовые обваляйте в муке.

КЛУБНИЧКИ

2 пачки любых вафель пропустите через мясорубку и добавьте 2 столовые ложки сметаны. Скатайте шарики. Каждый шарик обмакните в вишневый сок, посыпьте сахаром и поставьте в холодильник.

Угадай-ка

Возьмите плавленый сырок, желток сваренного вкрутую яйца и немного размягченного сливочного масла. Все перемешайте и

скатайте шарики. Обсыпьте их сухой горчицей и красным молотым перцем - только не перестарайтесь. Подавайте шарики на листьяхзеленого салата или молодой свеклы.

Орешки

Вам потребуется 200 г орехов, 50 г российского сыра и немного сметаны для вязкости. Обжарьте ядрышки орехов в духовке. Остудите,очистите и истолките. На мелкой терке натрите сыр и смешайте со сметаной. Все перемешайте и скатайте шарики. К столу подавайте на листьях салата.

ЯРКО-ЗЕЛЕНЫЕ ШАРИКИ

Молодую крапиву ошпарьте кипятком. Мелко порежьте и смешайте с сыром, натертым на мелкой терке. Добавьте творог, размягченное сливочное масло и измельченный чеснок. Скатайте шарики. Выложите на помидоры, порезанные кольцами, или кружочки моркови.

ОРАНЖЕВЫЕ ШАРИКИ

1-2 селедки вымочите в молоке или воде. Очистите и нарежьте кусочками. 200 г свежей моркови натрите на мелкой терке. Все пропустите через мясорубку, добавив плавленый сырок и 100 г сливочного масла. Слепите шарики. Подавайте их на блюде, выложенном веточками петрушки.

ЯЙЦА В КРУЖОЧКАХ КОЛБАСЫ

Нарежьте колбасу тонкими кружочками и обжарьте их на свином жире. Кусочки колбасы свернутся и превратятся в "мисочки". В каждую такую "мисочку" разбейте яйцо и запеките в духовке.

СОЛЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны порежьте вдоль и пересыпьте солью. На сутки поставьте их под гнет. Затем промойте баклажаны под холодной водой и дайте воде стечь. Обжарьте их с двух сторон на растительном масле. Уложите готовые баклажаны, пересыпая каждый слой мелко порубленной зеленью, дольками чеснока. Приготовьте заливку. В литре холодной кипяченой воды растворите чайную ложку соли. Этим раствором залейте баклажаны и еще раз оставьте их на сутки под гнетом.

СОЛЯНКА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

Размороженные и промытые кальмары на 5 минут положите в горячую воду. Затем нарежьте их соломкой и слегка обжарьте на маргарине вместе с луком. Отдельно обжарьте нашинкованную свежую капусту. Соедините ее с кальмарами и тушите до готовности под закрытой крышкой. Специи добавляйте по собственному усмотрению и вкусу.

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Свинину средней жирности, примерно 500 г, пропустите

через мясорубку. Добавьте 250 г мелко порезанной черемши, столовую ложку растительного масла и соевый соус по вкусу. Приготовьте обычное пельменное тесто и слепите небольшие пельмени. Варите их в крутом кипятке до готовности. На стол подавайте с уксусом, чесноком и другими специями.

БУЛОЧКИ СО СЛОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Вам потребуются круглые булочки, 200 г грибов, 200 г отварных креветок, небольшая банка консервированных ананасов, 100 г сметаны, чайная ложка лимонного сока. У булочек срежьте верхушки. Выньте мякоть и обжарьте ее на сливочном масле. Порежьте и обжарьте в течение 5 минут шампиньоны или любые другие грибы. Добавьте хлебный мякиш и еще немного все пожарьте. Слейте сироп из ананасов и порежьте их кусочками. Сметану смешайте с лимонным соком и приправьте солью. Добавьте кусочки ананасов, креветки и грибы с хлебом. Получившимся фаршем наполните булочки. Посыпьте сверху тертым сыром. Запекайте булочки в нагретой духовке до тех пор, пока не расплавится сыр.

САЛАТ ВЕТЧИННЫЙ

Ветчина (150 г), сыр (30 г), красный перец (15 г), острый перец (10 г), яблоки (30 г) и четверть вареного вкрутую яйца нарезаются соломкой, заправляются майонезом (50 г) и сливками (10 г). Салат можно украсить зеленью.

Фаршированный поросенок

С поросенка аккуратно снимается шкурка, зачищаются косточки. Мясо пропускается через мясорубку, в фарш добавляются шпиг и отварной язык, порезанные мелкими кубиками, фисташки, масло. Шкурку нужно нафаршировать, придать форму и зашить. Варят поросенка, завернув в марлю, в течение 4 часов, добавив по вкусу специи, а затем, охладив его, не вынимая из бульона, разрезают на порции. Подавать поросенка лучше всего со свежими и маринованными овощами.

Похлебка по-суворовски

Для приготовления похлебки сначала нужно отварить рыбу и грибы. Затем в рыбный бульон добавляют грибной отвар. На единицу рыбного - четверть грибного. Затем в бульон опускаются картофель, пассе рованные морковь и лук, помидоры, пред варительно ошпарен ные кипятком, отвар ные грибы и ломтики рыбы и варятся до готовности. Перед тем как пода вать похлебку, добавь те зелень и чеснок. Для приготовления порции вам понадобится 70 г картофеля, по 10 г пассерованных лука и моркови, 30 г помидоров, 50 г отваренных грибов, 50 г отварной рыбы.

Вареники с яблоками

Яблоки шинкуют соломкой, заправляют сахаром, корицей и припускают на небольшом огне в течение 20 минут. Полученную массу выкладывают на раскатанное тесто, которое готовится так же, как и для обыкновенных вареников, придают форму и отваривают до готовности. Подавать такие вареники лучше с фруктовым соусом. Для этого фрукты смешивают с крахмалом, добавляют сливки и йогурт примерно в следующей пропорции: на 2 части фруктов с крахмалом требуется по 1 части сливок и йогурта. В зависимости от желаемого вкуса (немного слаще, кислее) соотношение можно изменить.

Рыба, запеченная с грибами

Рыбу обжарьте на сковороде в сметанном соусе. Мелко нарежьте предварительно отваренные грибы, помидоры, лук, сладкий перец, выложите на рыбу и залейте соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте на 10 минут в жаровочный шкаф. Для приготовления порции вам потребуется: 125 г рыбы, 50 г - шампиньонов, 50 г помидоров, 25 г лука, 20 г сладкого перца, сметана, мука, сливки для соуса.

САЛАТ "МЕЛЬНИК"

Большую черную редьку натрите на крупной терке. Среднюю луковицу нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле. Дайте луку остыть. 100 г отварной постной говядины нашинкуйте соломкой. Перемешайте все продукты и заправьте майонезом.

САЛАТ "ВОСПОМИНАНИЕ О ЛЕТЕ"

Стакан сухих грибов отварите и мелко порежьте. На крупной терке натрите 100 г сыра. 3-4 сваренных вкрутую яйца нарежьте кубиками. Все смешайте, посолите по вкусу и заправьте майонезом. Салат можно украсить зеленью,

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Промойте баклажаны и нарежьте их кружочками толщиной в полсантиметра. Чтобы вышла горечь, положите их на 10 минут в хорошо подсоленную воду. Затем обжарьте баклажаны с двух сторон на сковородке в кипящем растительном масле. Выкладывая в эмалированную посуду каждый ряд готовых баклажанов, присаливайте и посыпайте их толченым чесноком, рубленой зеленью. На полчаса поставьте в холодильник.

РУЛЕТ ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО

Вам потребуется полкило говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г хлеба, полстакана молока, 4 яйца, соль и перец. Из мяса и размоченного в молоке хлеба приготовьте фарш. Добавьте яйцо, соль, перец и все тщательно вымесите. Оставшиеся 3 яйца отварите вкрутую, очистите их от скорлупы. Из фарша сформируйте большую лепешку. На середину выложите целиком яйца и сделайте рулет. Уложите его на сковородку,

смазанную маслом, и запекайте в духовке. На стол подавайте в холодном виде.

САЛАТ "КРОШКА"

200 г сухарей измельчите в крошку и обжарьте на растительном масле. 3 средние морковки нашинкуйте соломкой, мелко порежьте луковицу, 3 крутых яйца натрите на терке. Банку рыбных консервов в масле выложите в миску и разомните вилкой. Добавьте морковь, лук и яйца. Заправьте салат майонезом и присыпьте сверху обжаренными сухарями.

САЛАТ "ШАПКА МОНОМАХА"

Вам потребуется 2-3 отварные картофелины, 200-300 г отварного мяса, крутое яйцо, сырая морковка, грецкие орехи, сыр, зеленый горошек, зерна граната, майонез. Все овощи и яйцо натрите на крупной терке. Мелко порежьте мясо. Укладывайте на блюдо продукты слоями и горкой конусовидной формы в такой последовательности: картофель, мясо, яйцо, грецкие орехи, сыр. Каждый слой промазывайте майонезом. Верх салата украсьте зеленым горошком и зернами граната.

пасты-"накладки"

из самых различных растений. Скажем, молодые побеги ивы без коры отваривают до получаса в солевом растворе, пропускают через мясорубку и добавляют тертый хрен. "Лесное" масло готовят из молодых листьев березы. Их варят с сахаром до образования пасты, которую перемешивают со сливочным маслом. "Озерное" масло делают из ряски, которую минут пять варят в подсоленной воде, измельчают и смешивают с маслом. Зеленое масло-пасту также делают из крапивы и клевера с добавкой тертого хрена, пастушьей сумки с добавкой сельдерея, горчицы, красного горького перца, звездчатки с тертым хреном,кислицы с горчицей. Несложно приготовить бутербродную пасту из огородной зелени, в разных пропорциях перемешивая ее с маслом. Его, кстати, для бутербродных целей можно с успехом заменять плавленым сыром, паштетом. На Буковине, например, гостям могут предложить бутерброды с "колоченной" фасолью. Через мясорубку пропускают вареную фасоль вместе с пассерованным на растительном масле луком, добавляют воду, в которой варилась фасоль, мелко порезанную зелень, все перемешивают и намазывают на хлеб.

ВИНО "ПОЛЕТ"

Вам потребуется 3 кг красной свеклы,, 4л воды, 2 кг сахара, 30 г дрожжей, 300 г чернослива, 200 г изюма. Свеклу, натертую на терке, варите медленном огне 2 часа. Затем добавьте дрожжи, сахар, изюм, чернослив. Все хорошенько перемешайте и разлейте по емкостям, закрыв марлей. Через 2 недели процедите вино и

разлейте в бутылки.

КАЛМЫКЩАЙ - КАЛМЫЦКИЙ ЧАЙ

Утром мы всегда пьем этот чай, заимствованный у калмыков. Для его приготовления используют сушеный конский щавель, придающий нежный вкус и цвет напитку. Его настой готовят с вечера в эмалированной посуде. Утром настой подогревают, в кипящий чай вливают молоко и перемешивают. По вкусу солят, добавляют душистый перец. К калмыцкому чаю обычно подают хлеб, брынзу и сливочное масло.

ЩАЛЯМ - ПЫШКИ

Пресное или дрожжевое тесто разделайте в пышки величиной с блюдце и обжарьте с двух сторон на топленом или растительном масле. Для теста надо 500 граммов муки, 150 граммов масла, 4 грамма дрожжей, соль по вкусу. Пышки можно сделать и из сдобного теста.

ХАЛЮЖ - ПИРОЖКИ

Замесите тесто на молоке, не очень круто. Скатайте жгут, нарежьте его на небольшие куски и тонко раскатайте на кружочки величиной с блюдце. Положите на половину каждого кружочка размельченный адыгейский сыр, другой половинкой закройте, а край обрежьте специальным зубчатым колесиком. Жарьте в кипящем масле. Для теста: литр молока, 100 граммов топленого масла, яйцо, мука,соль. Для начинки: свежий адыгейский сыр, соль по вкусу.

АДЫГЕЙСКИЙ СЫР

Первым делом возьмите побольше молока. В лучшие времена я покупала литров шесть. Помните! Хорошее молоко - хороший сыр, плохое молоко - сыр не будет иметь никакого вкуса! Лучше всего иметь котел, но можно приготовить сыр и в эмалированной кастрюле. Второе - это хорошая кислая сыворотка. Обычно в адыгейской семье она хранится от прежнего приготовления сыра. В первый раз можно использовать закваску из сметаны. Но чем кислее сыворотка, тем вкуснее будет сыр. Когда молоко начнет закипать, начинайте медленно лить в него сыворотку, выливайте не сразу всю, а понемногу, постепенно, начиная с боков кастрюли, помешивая, выливая немного на середину. Вы увидите, как молоко начнет сворачиваться. Когда молоко свернется и отделится от сыворотки, долго держать кастрюлю на огне не надо: сыр получится не очень сочным. Откиньте свернувшееся молоко на дуршлаг, отожмите и переложите в особую плетеную корзиночку. Дайте сыру отпечататься на узоре корзинки с двух сторон: когда он будет готов, узор очень красиво очертит бока сыру. Выложите на тарелку. Посолите сыр с двух сторон. Положите сверху тяжесть и выдерживайте в течение дня.

Оставшуюся сыворотку зеленого цвета слейте в стеклянную посуду и поставьте в теплое место. Долго храниться сыворотка не может, поэтому ее используют для приготовления следующей партии сыра.

КУКУРУЗНАЯ КАША ПО-АДЫГЕЙСКИ

На обед обычно готовят кашу. Кукурузную крупу засыпают в кипящую воду и варят до разваривания и загустения. Затем добавляют немного манной крупы или муки и варят, переворачивая лопаточкой, пока каша не в станет крутой. Готовую кашу подают на блюде. Такая пресная каша на воде - очень полезное кушанье. Ее можно есть отдельно или подавать к мясным блюдам.

ЧЕНЧЭХАЛЮ-ЯИЧНЫЙ БИСКВИТ

Это сладкое блюдо. Взбейте яйца - отдельно желтки и белки, затем смешайте их пропорционально с медом или с сахаром, положите масло и разведенные молоком дрожжи. Добавьте муку, размешайте, как на оладьи. Дайте тесту подойти. Затем вылейте в сковородку и выпекайте в духовке со средним жаром. Бисквит готов, когда подойдет и зарумянится. Готовый бисквит выложите на доску и остудите, затем разрежьте на ромбики. Для бисквита потребуется: 2,5 кг муки, 10 штук яиц, 500 граммов сахара или меда, 300 граммов топленого масла, 25 граммов дрожжей, соль по вкусу.

ИНДЕЙКА ПОД СОУСОМ

На адыгейском традиционном столе домашняя птица занимает важное место. У адыгов особенно популярны индейка и курица. В адыгейской кухне большое значение придается тому, как разрублено мясо. Правильно разрубленное мясо соответствует анатомическому строению птицы, например, части курицы или индейки должны представлять грудку, ляжки, бедро, крыло, заднюю часть, ребра, шею, ножки, голову, неповрежденными извлекают сердце птицы и печень. Излюбленное блюдо у адыгейцев - индейка под соусом-щипси. Индейку разделывают на четыре части, моют, опускают в горячую воду. В кипящую воду добавляют лук, немного соли с чесноком, сладкий перец и варят до готовности. Сварившееся мясо вынимают и солят горячим в другой эмалированной кастрюле солью с чесноком, затем плотно закрывают крышкой. Еще когда варится мясо, с бульона снимают жир в отдельную посуду, оставляя в кастрюле ровно столько, сколько необходимо для бульона. На собранном с бульона жире поджаривают лук вместе с молотым красным перцем. Часть зажарки отливают в отдельную посуду для соуса. В оставшуюся часть зажарки добавляют муку, еще раз прожаривают, заправляют бульоном и оставляют

прокипеть минут на 15, затем поливают соус частью зажарки, отлитой отдельно. Индейка и соус подаются в разной посуде. К ним обязательны также крутая кукурузная каша (рецепт выше) и домашнее кислое молоко (смотрите ниже). На 1 индейку берут 2 луковицы, красный перец, соль с чесноком, муку или перетертое пшено.

ДОМАШНЕЕ КИСЛОЕ МОЛОКО

Его у адыгов подают всегда к мясным блюдам вместе с крутой кукурузной кашей. Делается оно так. Вскипяченное молоко охлаждается до теплого состояния. В чашке разводится закваска (кислое молоко) частью этого теплого молока, выливается в кастрюлю с молоком, все перемешивается, накрывается, укутывается и ставится в теплое место на 4 часа. Когда молоко загустеет, кастрюлю переставляют на холод. Для закваски берут на литр молока столовую ложку кислого молока или еще лучше - магазинной сметаны (она обычно кислая).

ЧЭТЛИБЖ - ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Это блюдо попроще индейки. Его готовят из молодых кур или цыплят. Обжарьте с молотым красным перцем и кинзой лук, положите разделанную на куски курицу, все перемешайте, накройте крышкой и жарьте минут 10. Посолите солью с чесноком, добавьте стакан воды и тушите до испарения жидкости. Останется немного сока и масла - курица готова.

ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНКА

В конце хочу рассказать, как у нас готовят печень. После того как ее промывают и удаля ют желчные протоки, печень нарезают кусками по 2-3 на порцию. Куски обсыпают солью с чесноком, перцем, панируют в муке и жарят до готовности. Перед подачей на стол поливают топленым маслом.

ПЕЧЕНКА, НАШПИГОВАННАЯ ЧЕСНОКОМ

Подготовленную печень нарезают широкими порционными кусками. Кончиком тонкого узкого ножа делают в каждом из них по 6-7 прорезей в виде карманчиков, и в каждую кладут зубочек чеснока. Солят солью с чесноком, перцем, панируют в муке и жарят с жиром. Готовую печень подают с гарниром. Гарнир - картофельное пюре с маслом, поджаренный кольцами лук (много лука!) и подливка из обжаренных помидоров.

Сомен (Корея)

Это воскресное обеденное блюдо. И первое, и второе сразу. Для его приготовления вам потребуется репчатый лук, так называемый морской коктейль (смесь из мелких креветок, кальмаров и прочих морских обитателей), морковь, вермишель, яйцо, говяжий бульон, кунжут, чеснок, соль, перец. Сварите обычный крутой говяжий бульон. Для того чтобы бульон

получился хорошим - на каждую порцию должно приходиться около 400 г мяса. Отдельно отварите тонкую вермишель. В кипящий бульон положите нашинкованные лук, морковь, морской коктейль и варите до готовности. В самом конце добавьте специи. В порционные глубокие тарелки сначала положите вермишель, затем залейте бульоном с овощами и морепродуктами. Украшают блюдо вареными целыми креветками и вареным яйцом, которое можно посыпать кунжутными семечками.

Хельмуден (Корея)

Это блюдо внешне напоминает блинчатый пирог. Для его приготовления нужно жидкое, как для блинов, тесто, овощи свежие или мороженые (лук, морковь, красный и зеленый перец), растительное масло и все тот же морской коктейль. Овощи мелко порезать. Вначале печем блины на растительном масле. Пока тесто еще жидкое, на него выложите смесь из овощей и морепродуктов. Сверху залейте еще одним блином из жидкого теста и обжарьте с обеих сторон. Готовый хельмуден выложите на разделочную доску и нарежьте полосками. Это блюдо подают с соевым соусом и зеленым луком.

Рыбный салат "А-ля Шифрин"

Рецепт передается у нас из поколения в поколение и достался мне соответственно от папы. Прост, как, впрочем,все гениальное.Нужно отварить филе трески, причем особенно внимательно следить за тем, чтобы при чистке не остались мелкие косточки, иначе ужин может окончиться в травмпункте. Обыкновенной вилкой разминаем рыбу, добавляем мелко-мелко нашинкованный лук и заправляем майонезом. Салат лучше не присаливать, а посыпать размельченной морской капустой, которая продается в любой аптеке. Если салат готовится впрок, не стоит смешивать все сразу, иначе он испортится быстрее, чем хотелось бы. Так что лук и майонез кладут непосредственно перед употреблением. Очень вкусно и полезно. Глаза станут лучше видеть, уши - лучше слышать...

Маринованная капуста

Вам потребуется 1,5 кг капусты, 2 моркови средней величины, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана уксуса (лучше яблочного), 2 стакана воды, 2 столовые ложки сахара, столовая ложка соли, несколько горошин душистого перца, лавровый лист, 10-15 зерен тмина. Капусту и морковь нашинковать, перемешать. Все остальное вскипятить и залить капусту, закрыть крышкой и оставить в комнате на 6 часов, а затем поставить в холод.

Запеканка с рисом

Продукты: 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного

масла, 200 г риса, 1 бульонный кубик, 4 яйца, 150 г смеси сметаны с майонезом, 750 г картофеля, соль, перец, тертый мускатный орех, 1 чайная ложка сушеной зелени. Очищенный лук мелко нарезать, 2 столовые ложки растительного масла разогреть в сковороде и обжарить в нем лук и рис. Влить пол-литра воды, добавить бульонный кубик, закрыть крышкой и тушить 20 минут. Взбить яйца со смесью сметаны с майонезом до однородной массы. Картофель почистить, натереть на терке и добавить яичную массу. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Форму смазать растительным маслом. На дно выложить половину картофельной смеси, затем ровно разложить рис, а сверху оставшийся картофель. Запекать в разогретой духовке 45 минут до золотистого цвета.

Запеканка по-гречески

Продукты: 250 г риса, 2 луковицы, 1 маленький кабачок, 1 баклажан, 500 г помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, 400 г мясного фарша, 2 зубчика чеснока, соль, перец, жир для формы, 100 г брынзы. Рис отварить до готовности. Мелко нарезать репчатый лук. Кабачок и баклажан нарезать кубиками. Помидоры надрезать и опустить в кипяток, снять кожицу и тоже нарезать кубиками. Растительное масло разогреть и в нем обжарить лук. Добавить мясной фарш и обжарить. Затем добавить кабачок и баклажан и тушить 5 минут. Добавить помидоры, измельченный чеснок и получившуюся массу приправить зеленью и пряностями. Форму смазать жиром. Положить рис, фарш с овощами и все перемешать. Брынзу нарезать кубиками и равномерно разложить на поверхности запеканки. Запекать в духовке при температуре 235 градусов около 10 минут.

Рыбные котлеты

Взять филе любой рыбы (хека, трески, пикши), свежее свиное сало, сырую очищенную картошку, лук, чеснок, белый хлеб. Все это измельчить в мясорубке, посолить, поперчить, добавить взбитое яйцо и сформировать котлетки, обвалять их в муке и обжарить до румяной корочки. Готовые котлеты сложить в гусятницу и залить горячей подливкой. Ее готовлю заранее. Из отходов рыбы сварить бульон. На сковороду положить масло, разогреть ложку муки, высыпать и перемешать с маслом, поджарить до золотистого цвета. Чуть посолить, поперчить, приправить. Затем тонкой струйкой залить горячим бульоном, помешивая ложкой, чтобы не было комочков. Этой подливкой залить котлеты и поставить в горячую духовку на 10-15 минут. Котлеты получаются белые, ароматные, сочные, без специфического запаха рыбы.

Рагу по-крестьянски

Мелко порубить лук и слегка обжарить в жире. Перец нарезать тонкими кружочками, добавить к луку и тушить еще 15 минут. Крупно нарезанные помидоры слегка потушить вместе с луком и перцем, посолить. Яйца взбить, посолить, вылить на овощи и слегка запечь. Рагу можно подавать с рисом или картофелем.

Домашний коньяк

Возьмите 200 г грецких орехов. Выньте ядра, а скорлупу с перегородками мелко-мелко порубите, пересыпьте в бутылку 0,7 л и залейте 500 г водки. Добавьте чайную ложку сухого зверобоя. Через месяц профильтруйте, добавьте два кусочка сахара - и на праздничный стол.

Рыбный рулет

Тщательно перемешайте томатную пасту, сливочное масло, желатин и специи. На лист целлофана выложите слой этой пасты, а сверху - слой рыбного филе. Опять слой пасты. Затем заверните рулетом, перевяжите веревкой и варите на пару 1 час. После этого охладите, положите под пресс. Перед подачей на стол снимите целлофан и нарежьте дольками. На 500 г филе рыбы надо 125 г масла, 200 г томатной пасты, 50 г желатина, соль, перец по вкусу.

"Нежданный гость"

Продукты: полпачки маргарина, стакан муки, 2-3 столовые ложки сметаны или кефира, чуть соли. Все это замесите и поставьте в холодильник на 30 минут. Начинка: 400-500 г репчатого лука нарежьте кольцами и спассеруйте на растительном масле до готовности. Посолите, поперчите. Возьмите сковороду и выложите тонким слоем тесто по всей поверхности, то есть захватив и бортик. Выложите и разровняйте начинку. 3 яйца взбейте и добавьте 200 г сметаны. Этой смесью залейте лук. Поставьте в духовку (предварительно нагретую). Запекать надо 30 минут до желто-белой корочки. Лучше есть горячим. Очень вкусно и загадочно. Сразу не поймешь: то ли грибы, то ли еще что...

Закуска из мозгов

Продукты: 500 г мозгов, 1 луковица, 10 маслин, 2 помидора, 1 лимон, столовая ложка уксуса, столовая ложка растительного масла, чайная ложка соли, 10 горошин черного перца. Мозги вымойте и положите в кастрюлю, добавьте лук, нарезанный кольцами, уксус, соль, перец. Залейте водой так, чтобы она покрыла мозги, и тушите 15-20 минут на среднем огне. Сняв с огня, остудите. Мозги выньте, удалите пленку, положите в блюдо и сделайте надрезы вдоль кусков. Выньте из маслин косточки, разрежьте пополам. Помидоры нарежьте кубиками, лук достаньте из бульона и выжмите из него сок. Оформить блюдо можно

следующим образом. В надрезы положите кубики помидоров и маслины, а сверху лук. Залейте маслом и лимонным соком.

Торт "Кучерявый мальчик"

Тесто: 1,5 стакана сметаны, 1,5 стакана сахара, 2 яйца, 2 стакана муки. Замесите тесто и разделите на две части. В одну добавьте какао. Крем № 1: 200 г сметаны, 2 столовые ложки варенья. Крем № 2: 200 г масла, 0,5 стакана сахара, 100 г сметаны. Глазурь: 3 столовые ложки какао, столько же молока, полстакана сахара, 50 г масла. Испеките две лепешки из двух частей теста. Темную лепешку резрежьте на 2 коржа. Соедините их кремом № 1. Белую лепешку порежьте кубиками и уложите горкой, обмакивая каждый кусочек во второй крем. Полейте готовый торт глазурью (это будут "кудри") и поставьте торт на холод.